

LUNDI 04 DÉCEMBRE 2023

Radis et beurre
ou Endives

*Boeuf Bio   printanier
ou *Hoki sauce madras
Carottes et flageolets

ou Semoule Bio 
Crème dessert vanille
ou Crème dessert chocolat

Purée de pommes poires Bio 
ou Purée de pommes bananes

MARDI 05 DÉCEMBRE 2023

Oeuf dur Bio  et mayonnaise
ou Jambon blanc et cornichon
*Merlu sauce madère

ou *Porc local   aux petits légumes
Duo de haricots persillés

ou Pennes Bio 
Yaourt nature sucré
ou Fromage blanc sucré

Pomme Bio locale   
ou Orange Bio  

JEUDI 07 DÉCEMBRE 2023

Salade iceberg

Dahl de lentilles Bio 
et petits pois
Riz parfumé

St Nectaire AOP  
Pêche au sirop sauce
fruits rouges

Duo de chou et pommes

Bio 

Pané fromager
Poêlée ratatouille

Tome Noire IGP  
Poire au sirop sauce
chocolat

VENDREDI 08 DÉCEMBRE 2023

MENU À THÈME: POTIRON BIO LOCAL

Tarte au fromage Bio 

ou Pizza au fromage Bio 

*Cabillaud velouté de potiron Bio local  

ou *Escalope de dinde  au jus et champignons
Poêlée campagnarde
ou Purée de pommes de terre

Cantal AOP  

ou Fourme d'Ambert AOP  

Clémentine Bio  

ou kiwi Bio local   

ORIGINES

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Porc : « Pyrénées Excellence » France Occitanie

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr

LUNDI 11 DÉCEMBRE 2023

Roulé au fromage
ou Pâté croûte de volaille

*Vedell IGP   bourguignon et Poêlée
campagnarde
ou Brandade de poisson (*Cubes de colin)
Fromage blanc aux fruits
ou Yaourt nature sucré
Clémentine
ou Banane RUP 

MARDI 12 DÉCEMBRE 2023

Avocat
ou Coleslaw

*Colin sur lit de poireaux
ou *Cuisse de poulet grillée 
Céréales gourmandes bio 
ou Carottes persillées
Camembert Bio  
ou St Nectaire AOP  
Purée de pommes Bio 
ou Purée de pommes bananes

JEUDI 14 DÉCEMBRE 2023

Macédoine de légumes
Curry végétarien de

potiron Bio , lentilles,
châtaigne

Riz Bio créole 
Crème dessert vanille

Kiwi Bio local   

Coeur de palmier, maïs,
olives

Omelette Bio 
Mousseline de petits
pois
Crème dessert chocolat

Pomme Bio locale  

VENDREDI 15 DÉCEMBRE 2023

Salade verte locale  et croûtons

ou Pamplémousse Bio 
ou Velouté Dubarry
Cordon bleu de volaille
ou *Cabillaud sauce citron
Haricots plats tomatés
ou Potatoes

Edam Bio  

ou Emmental Bio  
Liégeois chocolat
ou Liégeois vanille

ORIGINES

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO 27)

*Cubes de filet de Colin : Theraga chalcogramma, pêché par chaluts, Océan Pacifique Nord (FAO 61- FAO 67)

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr

LUNDI 18 DÉCEMBRE 2023

Endives, dés de mimolette et noix
ou Salade iceberg et dés d'emmental

*Veau Bio   marengo
ou *Hoki sauce crustacés

Blé Bio doré 
ou Purée crécy

Tartare ail et fines herbes
ou St Morêt

Purée de pommes poires Bio 
ou Purée de pommes pêches Bio 

MARDI 19 DÉCEMBRE 2023

Salade sombrero
ou Avocat et miettes de thon

Rôti d'agneau Label Rouge  aux petits
oignons

ou *Merlu sauce basquaise
Pommes de terre cubes persillées

ou Haricots verts Bio persillés 
Crème dessert chocolat
ou Crème dessert vanille

Orange Bio  

ou Poire Bio  

JEUDI 21 DÉCEMBRE 2023

Menu de Noël

Mousse de canard sur lit de salade verte locale

 ou Médaillon de saumon sur lit de salade
verte locale  et sauce cocktail

Sot l'y laisse de *poulet  délice Forestier ou
*Colin aux crevettes sauce homardine
Pomme paillasson ou Poêlée ardéchoise

Comté AOP   ou Tomme Noire IGP  
Moelleux neige ou Délice exotique

Clémentine Bio   / Père Noël en chocolat /
Champomy

VENDREDI 22 DÉCEMBRE 2023

Oeuf dur Bio  et
mayonnaise

Boulettes
lentilles-sarrasin et
sauce portugaise

Macaronis Bio 
Liégeois chocolat

Kiwi HVE local  

Betteraves Bio 
Tortilla

Petit pois au jus

Yaourt sucré local 

Banane RUP 

ORIGINES

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement

(disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr